

Wir kochen zusammen – live aber digital

Dienstag 20.04.2021 17 Uhr – ZOOM
(Der digitale Raum ist 15 Minuten vorher geöffnet)

Andreas Stocker, gelernter Koch, kocht mit uns ein Spargelrisotto – live aber digital. Sie können direkt mitkochen oder einfach nur zuschauen.

Spargelrisotto

Die Einkaufsliste für 2 Personen:

75 g Risotto Reis
500 ml Gemüsebrühe oder Geflügelfond
300 gr Spargel (halb weiß – halb grün)
1 kleine Zwiebel
5 Stück Kirschtomaten
1/2 Stange Frühlingslauch
25 ml Weißwein (kann man auch weglassen)
30 g Parmesan gerieben
1 Eßl Olivenöl
1 Eßl. Butter
geriebene Zitrone
Salz
2 Eßl Pinienkerne
1 Eßl Petersilie gehackt
Etwas schwarzer Pfeffer

Sollten Sie am Dienstag parallel mitkochen, müssen Sie folgende Vorarbeiten verrichten:

1. Weißen Spargel schälen, grünen Spargel die Enden abbrechen
2. Spargelschalen mit der Gemüsebrühe oder dem Geflügelfond aufkochen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Absieben und den Fond warmhalten